



## Prisbelönt kock ska lyfta skolmaten

**Samordning, inspiration och mer behagliga måltidsmiljöer ska ge det offentliga köket ett rejält lyft i framtiden. Det är syftet med ett nytt projekt för länets kostchefer.**

Som kökschef i Bergs kommun revolutionerade han maten på kommunala boenden och skolor och blev flerfaldigt prisbelönad för den kvalitetshöjning det resulterade i. Nu har Johan Andersson fått uppdraget att göra om bravaden, men i hela länet.

– Det vi vill göra är att bygga en länsövergripande plattform för den offentliga maten, så att alla kan lära av varandra och slipper vara ensamma om att hitta lösningar på sina problem, säger han.

Just i nuläget handlar det bara om en förstudie i Torstas regi, men eftersom allt går enligt plan räknar han med att snart kunna sätta projektet tillsammans med länets kostchefer.

Rent konkret kommer det att gå ut på att kostcheferna träffas med jämna mellanrum för att utbyta idéer och dessa diskussioner varvas med inbjudna föreläsare och inspiratörer både från privata och offentliga matsammanhang. Länets kockar kommer även att erbjudas utbildningar som en del av projektet.

Men trots att det är maten det handlar om så är det inte själva kvalitén på den som kommer att vara arbetets huvudsakliga fokus, enligt Johan Andersson.

– Maten är redan bra, men upplevs ibland som dålig eftersom det offentliga köket ofta glömmer bort att jobba med måltidssituationerna. Det är ett område där vi kan lära oss mycket av den privata restaurangsektorn, säger han.

När projektet är i gång är tanken att det ska införlivas Jämtland Gastronomy för att lärdomarna man drar ska kunna spridas vidare ut i Sverige och världen genom deras olika nätverk.

– För det är viktigt att poängtera att det här projektet inte bara kommer att handla om att lösa problem, utan det kommer även att handla om att ha visioner och sätta upp långsiktiga mål för sina kök, säger Johan Andersson.

Marcus Berglund

[063-161617](tel:063-161617)[marcus.berglund@op.se](mailto:marcus.berglund@op.se)



